

PAT-NO: JP02001045959A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2001045959 A

TITLE: CREAM PUFF DOUGH, CAKES USING THE SAME AND
PRODUCTION OF CREAM PUFF CAKE

PUBN-DATE: February 20, 2001

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

MORI, ARIYOSHI

KANEKO, SABURO

FUKUDA, KIYOYUKI

COUNTRY

N/A

N/A

N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

KANEGAFUCHI CHEM IND CO LTD

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP11225026

APPL-DATE: August 9, 1999

INT-CL (IPC): A21D002/10, A21D013/00

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a cream puff cake having pleasant sense of touch by teeth, readily edible, having excellent palatability without forming a hollow between a cream puff and a filling by uniformly mixing a specific cream puff dough with a fixed amount of bread crumb and baking the mixture.

SOLUTION: A cream puff dough comprising 10-25 wt.% of wheat flour, 15-30 wt.% of oils and fats, 30-45 wt.% of whole egg, 15-30 wt.% of water and 0-0.3 wt.% of baking powder such as sodium carbonate is uniformly mixed with 1-20 wt.% of bread crumb and baked to give a cream puff cake comprising ≥90%

inner phase packed with a sponge-like texture having approximately uniform and stable grains with 0.5-7 mm major axis. The cream puff dough is further kneaded with one or more foods selected from the group consisting of cheese, fruits, custard cream, whipped cream and chocolate.

COPYRIGHT: (C)2001, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-45959

(P2001-45959A)

(43) 公開日 平成13年2月20日 (2001.2.20)

(51) Int.Cl.⁷

識別記号

F I

テーマコード (参考)

A 2 1 D 2/10
13/00

A 2 1 D 2/10
13/00

4 B 0 3 2

審査請求 未請求 請求項の数16 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号

特願平11-225026

(22) 出願日

平成11年8月9日 (1999.8.9)

(71) 出願人 000000941

鐘淵化学工業株式会社

大阪府大阪市北区中之島3丁目2番4号

(72) 発明者 毛利 有義

埼玉県志木市本町6丁目20-29

(72) 発明者 金子 三郎

埼玉県大里郡寄居町寄居1026

(72) 発明者 福田 清行

埼玉県朝霞市西弁財1丁目12-24

(74) 代理人 100074561

弁理士 柳野 隆生

Fターム (参考) 4B032 DB20 DE06 DK02 DK18 DK31

DK34 DK41 DK46 DK47 DK67

DK70 DP30 DP40

(54) 【発明の名称】 シュー生地並びにそれを用いた菓子類及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 包餡シュー菓子類において、シューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しがなく、歯触りが快適な食感の良いシュー菓子を得ることができ、またシューに味を付与した場合、その味を充分味わうことが出来るボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシュー菓子を得ることができ、更には適度な粘着性と固さを有し、包餡機で包餡可能なシュー生地を提供すること。

【解決手段】 小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなる通常のシュー生地パン粉を含有してなるシュー生地を焼成することにより、空洞がなく、食感のよいシュー菓子を得ることができ、また、このシュー生地は包餡機で包餡可能である。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなるシュー生地、パン粉を含有してなることを特徴とするシュー生地。

【請求項2】 パン粉の割合が1～20重量%である請求項1記載のシュー生地。

【請求項3】 請求項1又は2記載のシュー生地、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込んでなるシュー生地。

【請求項4】 請求項1～3記載のいずれかに記載のシュー生地を焼成してなるシュー菓子。

【請求項5】 長径0.5～7mmのほぼ均一で安定な木目を有するスポンジ様組織で内相の9割以上が充満された請求項4記載のシュー菓子。

【請求項6】 請求項4又は5記載のシュー菓子に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングが注入又はサンドされた菓子類。

【請求項7】 請求項1～3のいずれかに記載のシュー生地の中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを包餡させた後、焼成してなる菓子類。

【請求項8】 内部に空洞のない請求項6又は7記載の菓子類。

【請求項9】 請求項4又は5記載のシュー菓子に、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクから選択される少なくとも1種を含有するシロップが含浸されてなるサバラン風シュー菓子。

【請求項10】 請求項9記載のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類から選択される少なくとも1種のフィリングを、サンド又はコーティングしてなるサバラン風菓子。

【請求項11】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地、1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、これを焼成することを特徴とするシュー菓子の製造方法。

【請求項12】 前記シュー生地、更にチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込んでなる請求項11記載のシュー菓子の製造方法。

【請求項13】 請求項11又は12のいずれかに記載の方法により製造されたシュー菓子にカスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、

ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを注入又はサンドすることを特徴とする菓子類の製造方法。

【請求項14】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地、必要に応じてチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込み、更に1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、このシュー生地中に、包餡機を用いて、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを包餡させた後、焼成することを特徴とする菓子類の製造方法。

【請求項15】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地、必要に応じてチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込み、更に1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、これを焼成したシュー菓子を、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクから選択される少なくとも1種を含有するシロップに浸漬することを特徴とするサバラン風シュー菓子の製造方法。

【請求項16】 請求項15記載の方法により製造されるサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類から選択される1種以上のフィリングを、サンド又はコーティングすることを特徴とするサバラン風菓子の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、シュー生地並びにそれを用いた菓子類及びその製造方法に関し、更に詳しくは、内部が均一で安定な木目をもつスポンジ様組織で充満されており、空洞が無く、食感に優れたシュー菓子、更にこれにフィリング類を含有させたシュー菓子、そしてサバラン風シュー菓子に関する。

【0002】

【従来の技術】最近、各種フィリングをシュー生地で包餡した菓子類が増加し、多様な味覚を提供する一端を担っている。しかしながら、従来の包餡シュー菓子類は、往々にしてシューとフィリングとの間に空洞を生じ易く、このことが食感低下の原因にもなっている。この包餡シュー菓子類における空洞の原因としては、シュー生地、フィリングを包餡した後、焼成するものでは、シュー生地が膨張しすぎてフィリングとの間に空隙を生じることが主な原因である。又、先にシュー生地だけを焼成

し、得られたシューにフィリングを後注入する場合も、従来のシュー生地を焼成したものは、その内部の木目が粗く、しかも比較的薄い皮のような状態であるため、シューに対しフィリングが不足すると空隙を生じ、又、反対に、フィリングが過剰の場合は表面からしみだし易くなる。更に、特にシュー皮が薄い場合には、フィリング中の水分や油分が、シュー皮外へしみだしたり、はみ出したりすることがあり、食べにくいという、シューの食感を損なうことにもなる。これらを解決すべく、シュー生地の作製において、油脂、水、小麦粉、卵などの量や配合比率を調整する方法があるが、形状、ボリューム及び内相の空洞を安定的に且つ一定にコントロールするのは困難であった。

【0003】又、上記のように、従来のシューは、その内部が木目が粗くしかも比較的薄い皮のような状態であるためボリュームに乏しく、生地自体に各種の味付けをしても、十分にその味を味わえなかった。同様に、シューを各種シロップに浸漬して吸収させたサバラン風の菓子を得ようとしても、前記のように内部の木目が粗く薄い皮のような状態である従来のシューでは、シロップが染み込むべき部分が少ないため、シロップの味を充分味わえず、又、得られたシューは、崩れやすく食べにくいという欠点があった。

【0004】一方、シュー生地にフィリングを注入する包餡作業においては、包餡機を使用するのが効率的である。しかし、シュー生地は、小麦粉、全卵、水、油脂類が分散したエマルジョンからなり、粘着性が強く、又、液体成分が多いこともあり、柔らかすぎることから包餡機の使用は困難な状況にあった。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】本発明の目的は、歯触りが快適な食感の良いシューを得られ、又、包餡シュー菓子類においては、シューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しもなく、更に、シューに味付けする場合にも、その味を充分味わうことが出来るだけのボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシューを得られ、又、適度な粘着性と固さを有し、包餡機を使用して包餡可能なシュー生地を提供することにある。

【0006】

【課題を解決するための手段】前記の目的を達成すべく本発明者らは鋭意検討を重ねた結果、シュー生地にパン粉を加えて、これを焼成すると、均一で安定な木目を持つスポンジ様組織で内部が充填されたシュー菓子を得られ、このシュー菓子にフィリングを含有させた場合にも、空洞が出来ず、又、フィリングのしみだし、はみ出しもなく食感の良い包餡タイプのシュー菓子を得られ、更に、焼成して得られたシューがスポンジ様の組織を有することから、味の元となる食品等をシュー生地に練り込んだり、焼成したシュー菓子を各種シロップに浸漬し

て味付けをしたりした場合にも、その味を充分味わえ、しかも食べやすい新規なシュー菓子類を得られること、更には、このパン粉を加えたシュー生地は、適度な粘着性と固さを有するため包餡機を使用して包餡可能であることを見出し、本発明を完成するに至った。

【0007】即ち、本発明は、小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなるシュー生地にパン粉を含有してなることを特徴とするシュー生地である。この場合、前記パン粉の割合は、1～20重量%の範囲とすることが好ましい。上記シュー生地には、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類などの食品を練り込んで味付けすることができる。

【0008】上記シュー生地は、これを焼成することでシュー菓子を得ることができる。このシュー菓子は、長径0.5～7mmのほぼ均一で安定な木目を有するスポンジ様組織で内相の9割以上が充填されたものである。

【0009】上記シュー菓子に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材などのフィリングを注入すれば包餡タイプのシュー菓子類を得ることができる。この菓子類は従来の包餡シュー菓子とは異なり、内部に空洞の無いものである。

【0010】又、上記シュー生地の中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材などのフィリングを包餡させた後、焼成することでも包餡シュー菓子類を得ることができる。この菓子類の場合にも、その内部には空洞が無いものである。又、本発明のパン粉を加えたシュー生地は、適度な粘着性と固さを有するため、包餡機を用いてフィリングを包餡することができる。

【0011】更に、上記シュー生地を焼成して得られるシュー菓子を、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクなどを含有するシロップに浸漬することでサバラン風シュー菓子を得ることができる。又、このサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類などのフィリングを、サンド又はコーティングすることでサバラン風菓子を得ることができる。

【0012】

【発明の実施の形態】本発明に使用するシュー生地は、小麦粉、油脂類、全卵、水、炭酸アンモニウム等の膨張剤等からなる通常のシュー生地にパン粉を含有するものである。好ましくは、小麦粉10～25重量%、油脂類15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなる通常のシュー生地に、1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合する。なお、水の代わりにミルクを用いてもよい。

【0013】上記シュー生地中の小麦粉としては、強力粉、薄力粉、あるいはそれらのブレンド品等が使用され

る。又、油脂類としては、バター、マーガリン、ショートニング、ラード等の固形油脂、サラダ油等が通常使用される。更に、膨張剤としては、炭酸アンモニウムの他、炭酸ナトリウム等を用いることができ、またそれらを併用してもよい。

【0014】本発明に用いるパン粉は、通常市販されているパン粉で良い。パン粉は通常、パンを粉碎したもので、揚げ物の衣や、ハンバーグステーキ、ミートローフなどの混和剤等の用途に用いられる。本発明で使用するパン粉は、どのようなものでも良いが、着色度の少ない、加熱しても着色しにくいパン粉が好ましい。

【0015】本発明のシュー生地を作製は、パン粉を加える以外は通常の方法で良く特に限定されない。例えば、水又はミルクを大きめの鍋、ボールなどの容器に入れ、油脂類を加えて沸騰させて、小麦粉を加え混ぜあわせる。生地が容器の内側につかなくなれば火からおろして、卵を徐々に加え、形がだれて広がらない程度のペースト状とし、炭酸アンモニウム等の膨張剤を添加して均一に混合する。パン粉は最後に加えるのが良く、均一に混合する程度に攪拌する。

【0016】更に本発明においては、上記シュー生地に、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類等の食品の1種以上を練り込むことで、これらの風味を十分に感じられるシューを得ることが出来る。生地に対するこれら食品の添加量は特に限定されないが、好ましくは1～25重量%程度である。シュー生地に練り込むチーズとしては、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、クリームチーズ、チーズフードが挙げられる。これらチーズをシュー生地に練り込む場合、粉末、ペースト、キュービック、粒状、顆粒状、シュレッド状にして、パン粉と同時にシュー生地に加え、均一に混合するのがよい。シュー生地に練り込む果物としては、風味が良く、シュー作製に差し障りのないものなら何でも良く、例えば、ミカン、オレンジ類、バナナ、パイナップル、リンゴ、パッションフルーツ、イチゴ、ブドウ、グレープフルーツ、ラズベリー、梨、桃、梅、カリン、ビワ、杏、サクランボ、スモモ、栗、レモン等が挙げられる。これら果物をシュー生地に練り込む場合には、ペースト、粉状、チップ状、キュービック、顆粒状、粉末状にして、パン粉を添加する前にシュー生地に加え均一に混合するのがよい。シュー生地に練り込むクリーム類としては、例えば、カスタードクリーム、生クリーム、フラワーペースト、乳化油脂等が挙げられる。これらクリーム類をシュー生地に練り込む場合には、そのまま、パン粉を添加する前に加え、均一になるまで充分、混合するのが好ましい。シュー生地に練り込むチョコレート類としては、例えばバターチョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、生チョコレート、ホワイトチョコレート等が挙げられる。これらチョコレートをシュー生地に練り込む場合には、ペ

ースト、チップ、粉末状、粒状、顆粒状にしてパン粉を加える前にシュー生地に加え均一に混合するのが好ましい。又、これ以外にもシューの食感にマッチした風味を保有し、シュー生地に練り込んだ場合、シュー作製を阻害しないものなら、各種の食品を生地に練り込ませることが出来る。

【0017】本発明のシュー菓子の製造方法は特に限定されるものではなく、上述した本発明のシュー生地をオーブンなどを用いて通常の方法で焼成して得られる。焼成温度は、強火(200℃)で下火を強く、上火は弱くして焼くのが一般的に好ましく、又、展板への塗油の量も程良いのが大切であり、又、よく焼かないと、オーブンから出した時に縮むので注意を要する。

【0018】本発明のシュー菓子は、焼成後のシューに、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材等のフィリングを注入又はサンドすることも出来る。その場合、本発明のシュー菓子は、その内部がスポンジ様組織で充満しているものであるため、従来のシューにフィリングを注入した場合とは異なり、シューとフィリングの間に空洞が生じたりすることもない。

【0019】又、本発明のシュー菓子は、上記シュー生地中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材等のフィリングを包餡した後、焼成して包餡タイプのシュー菓子とすることも出来る。その場合、本発明のシュー生地は、従来のシュー生地とは異なり、包餡機での包餡が可能である。包餡後に焼成して得られる本発明のシュー菓子は、空洞が無く、食感もよい。

【0020】更に本発明においては、上記シュー生地进行して得られたシュー菓子を、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクなどを含有するシロップに浸漬して含浸させることで、サバラン風シュー菓子とすることもできる。シロップに含有させる酒類としては、例えば、ワイン、ブランデー、リキュール類等が挙げられ、2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら酒類をそのまま0.1～30%、好ましくは5～20%溶かし込んだものを使用する。シロップに含有させる茶類としては、例えば、緑茶、紅茶、ウーロン茶等が挙げられるが、これらを2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら茶類を、温水、熱湯で抽出後、得られた溶液を冷却した後、固形分として0.1～5%好ましくは0.3～3%溶かしこんだものを使用する。シロップに含有させるコーヒーは、コーヒー液をそのまま、あるいはコーヒー液を粉末化したものを、固形分として0.1～5%好ましくは0.5～3%となるように溶かし込んだものをシロップとして使用する。シロップに含有させる果汁は、例えばミカン、オレンジ類、バナナ、パイナップル、リンゴ、パッションフルーツ、イチゴ、

ブドウ、グレープフルーツ、梨、桃、梅、カリン、ビワ、杏、サクランボ、スモモ、栗、レモン等から得られる果汁が挙げられ、2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら果汁を10～70%好ましくは20～50%溶かしこんだものを使用する。シロップに含有させるココアとしては、ココアを溶液としたものを固形分として0.1～10%好ましくは0.5～5%となるように溶かし込んだものをシロップとして使用する。シロップに含有させるチョコレート類はクリーム類、牛乳、水、砂糖水等でペースト状にして溶液としたものを固形分として0.1～10%好ましくは0.5～5%となるように溶かし込んだものをシロップとする。シロップに含有させる乳酸菌発酵物としては、例えばヨーグルト、サワークリーム、乳酸菌発酵飲料等が挙げられるが、これらを溶液とした後、シロップとしては、これら乳酸菌発酵物を10～70%好ましくは20～50%となるように溶かし込んだものをシロップとする。シロップに含有させるミルクとしては、例えば牛乳等が挙げられるが、シロップとしては、これらミルクを10～70%好ましくは20～50%溶かし込んだものをシロップとする。又、以上のシロップ含有物は、これら2種以上混合して使用してもかまわない。更に、シロップに含有させるものとしては上記以外でも、糖類、香料、着色料、乳化剤、酸味料等、シュー菓子に食感、味が適合し、且つシロップとして溶解するものであれば、利用しうる。

【0021】更に、本発明のシュー菓子を上記のようにシロップに浸漬する場合、例えば、シューを半分にスライスし、状況に応じた適温でスライス面が液中に浸るように1～30秒間浸漬させた後、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類等の1種以上をサンド又はコーティングしてサバラン風シュー菓子とすることも出来る。

【0022】

【実施例】以下に実施例を挙げて本発明を更に具体的に説明するが、本発明はこれらに限定されるものではない。

【0023】(実施例1) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外観は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充填したシュー菓子を得られた。

【0024】(実施例2) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、カスタードクリーム30gを注入した。外観は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充填したシュークリームを得られた。

【0025】(実施例3) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、生クリーム30gを注入した。外観は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充填したシュークリームを得られた。

【0026】(実施例4) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、チョコレート含有カスタードクリーム30gを注入した。外観は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充填したシュークリームを得られた。

【0027】(実施例5) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、こし餡30gを注入した。外観は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中に餡が入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に餡が充填されたシューで包まれた菓子を得られた。

【0028】(実施例6) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、苺ジャム30gを注入した。外観は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に苺ジャムが充填されたシューで包まれた菓子を得られた。

【0029】(実施例7) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、クリームチーズ30gを注入した。外観は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームチーズが充填されたシューで包まれた菓子を得られた。

【0030】(実施例8) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、耐熱プルベリーゼリー30gを注入した。外観は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にプルベリーゼリーが充填されたシューで包まれた菓子を得られた。

【0031】(実施例9) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊

化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40g、ゴーダチーズ50gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したチーズ風味をもつシューが得られた。粗熱がとれた後に、カスタードクリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、チーズ風味スポンジ状の木目の中にクリームが充滿したシュークリームが得られた。

【0032】(実施例10) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、ラズベリーピューレ50gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したラズベリー風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、生クリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、ラズベリー風味スポンジ状の木目の中にクリームが充滿したシュークリームが得られた。

【0033】(実施例11) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、オレンジペースト50gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したオレンジ風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、オレンジジャム30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、オレンジ風味スポンジ状の木目の中にオレンジジャムが充滿したシュー

菓子を得られた。

【0034】(実施例12) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、カスタードクリーム100gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したカスタード風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、苺ゼリー30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、カスタード風味スポンジ状の木目の中にゼリーが充滿したシュー菓子を得られた。

【0035】(実施例13) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40g、ゴーダチーズ50gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したチーズ風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、カレーフィリング30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チーズ風味スポンジ状の木目の中にカレーが充滿したシュー菓子を得られた。

【0036】(実施例14) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、カカオペースト30gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したカスタード風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、生チョコ

コ30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チョコ風味スポンジ状の木目の中にチョコが充満したシュー菓子を得られた。

【0037】(実施例15) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gでカスタードクリーム20gを包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充満したシュークリームが得られた。

【0038】(実施例16) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g、ゴーダチーズ30gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gでカマンベールチーズ20gを包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チーズ風味の豊かなスポンジ状の木目の中にチーズが充満したシュー菓子を得られた。

【0039】(実施例17) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gで粒餡20gを包餡機により包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に粒餡が充満したシュー菓子を得られた。

【0040】(実施例18) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉

40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g、バナナペースト30gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gで耐熱生チョコレート20gを包餡機により包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、バナナ風味の豊かなスポンジ状の木目の中にチョコレートが充満したシュー菓子を得られた。

【0041】(実施例19) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、コーヒー粉末0.3g、ブランデー1g、コーヒーリキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、コーヒー風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0042】(実施例20) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、抹茶粉末0.3g、ブランデー1g、抹茶リキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、抹茶風味のサバラン風シュー菓子を得られた。

【0043】(実施例21) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、レモン果汁1g、ホワイトキュラソー1g、レモンキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水12gからなるシロップに浸漬することにより、レモン風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0044】(実施例22) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ココア粉末0.5g、ラム酒1g、カカオリキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、ココア風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0045】(実施例23) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ヨーグルトソース5g、キルシュ1g、水14gからなるシロップに浸漬することにより、ヨーグルト風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0046】(実施例24) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、牛乳14g、ブランデー1g、グラニュー糖4.6gからなるシロップに浸漬することにより、ミルク風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0047】(実施例25) 実施例19で得られるコーヒー風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0048】(実施例26) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、紅茶粉末0.3g、ブランデー1g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロ

ップに浸漬することにより得られる紅茶風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0049】(実施例27)実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ラム酒1.5g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより得られるラム酒風味のサバラン風シュー菓子に、カスタードクリーム15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0050】(実施例28)実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、パッションフルーツピューレ6g、オレンジキュラソー1g、グラニュー糖4.6g、水7gからなるシロップに浸漬することにより得られる紅茶風味のサバラン風シュー菓子に、ヨーグルト風味ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0051】(実施例29)実施例22で得られるココア風味のサバラン風シュー菓子に、生チョコレート10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0052】(実施例30)実施例22で得られるココア風味のサバラン風シュー菓子に、生チョコレート10gをサンドし、更にはチョコレート5gを表面にコーティングして、サバラン風菓子を得た。

【0053】(実施例31)実施例20で得られる抹茶風味のサバラン風シュー菓子に、ミルク風味のフラワーペースト15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0054】(実施例32)実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ラム酒1.5g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより得られるラム酒風味のサバラン風シュー菓子に、クリームチーズ15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0055】(実施例33)実施例24で得られるミルク風味のサバラン風シュー菓子にミルク風味のバタークリーム10gと苺ジャム5gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0056】(実施例34)実施例19で得られるコーヒー風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gとコーヒーゼリー5gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0057】

【発明の効果】本発明に係るパン粉を含有したシュー生地によれば、シューで包まれた菓子類のシューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しがなく、シューの歯触りが快適な食感の良いシュー、シューに味付けした場合、その味を充分味わうことが出来るボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシュー、及び食感が良く、しかも適度な粘着性と固さを有し、包餡機で包餡可能なシューを得ることが出来、更には、ボリュームの有るシューに各種シロップをしみ込ませ、そのまま、又は各種フィリングをサンドもしくはコーティングしたサバラン風菓子を得ることが出来る。